KD 91403E
KD 91404E
KD 92903E
KD 92923E

FR Mode d'emploi 2
NL Gebruiksaanwijzing 12

Downloaded from www.vandenborre.be

AEG
perfekt in form und funktion

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

SOMMAIRE

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 3
PRECAUTIONS PENDANT L'UTILISATION 4
DESCRIPTION DE L'APPAREIL 6
UTILISATION 7
CAPACITÉ DE CHARGE 9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 10
QUE FAIRE EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT? 11
PROTECTION DE L'ENVIRONEMENT 11
L'INSTALLATION 23

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.aeg.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

- Avertissement/Attention : consignes de sécurité.
- Informations générales et conseils.
- Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

Downloaded from www.vanbenborre.be

1 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1.1 Avant l'installation

Vérifiez que la tension d'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.
Ouvrez le tiroir et retirez tous les accessoires ainsi que le matériel d'emballage.

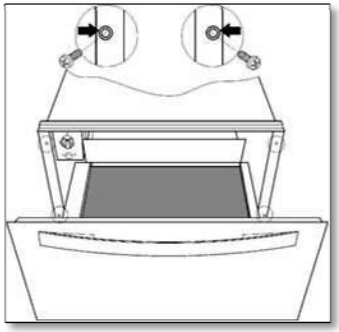
⚠ **Attention !** Le devant du chauffe-vaisselle peut être enveloppé d'une pellicule de protection. Retirez soigneusement cette pellicule avant la première utilisation. Vérifiez que le chauffe-vaisselle n'est pas endommagé. Assurez-vous que le tiroir s'ouvre et se ferme correctement. En cas de détérioration, appelez le Service d'assistance technique.

⚠ **Attention :** la prise de courant doit rester facilement accessible après l'installation du chauffe-vaisselle. Le chauffe-vaisselle ne peut être encastré et combiné qu'avec les appareils indiqués par le fabricant. La garantie n'est pas valable s'il est monté et combiné avec d'autres appareils, car il n'est alors pas possible de garantir un fonctionnement correct.

1.2 Installation

Pour encastrer le chauffe-vaisselle et le combiner avec un autre appareil, vous devez utiliser une étagère intermédiaire fixe, capable de supporter le poids des deux appareils. L'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle devra être placé directement sur le chauffe-vaisselle. Une étagère de séparation n'est pas nécessaire. Pour encastrer l'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle, suivez les indications figurant dans le manuel d'instructions et de montage de cet appareil. Les dimensions à prendre en considération pour l'installation sont indiquées en millimètres **dans les croquis présentés dans les dernières pages**. Procédez de la façon suivante :

1. Placez le chauffe-vaisselle sur l'étagère et poussez-le vers le fond de façon à ce qu'il soit bien centré et bord à bord avec l'avant du meuble.
2. Assurez-vous que la structure du chauffe-vaisselle est bien à niveau et bien stable sur l'étagère.
3. Ouvrez le tiroir pour fixer le chauffe-vaisselle sur les côtés du meuble avec les deux vis fournies.



1.3 Branchement électrique

L'installation électrique doit être réalisée par un électricien qualifié et respecter la législation en vigueur.
Avant de brancher le chauffe-vaisselle sur secteur, assurez-vous que la tension et la fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur du bloc chauffant.
Le branchement électrique s'effectue avec un interrupteur omnipolaire approprié pour tolérer l'intensité et présentant un espacement minimum de 3 mm entre ses éléments de contact, ceci afin d'assurer le découplage en cas d'urgence ou lors de du nettoyage du chauffe-vaisselle.
Si vous utilisez une prise pour le branchement, celle-ci doit rester accessible après l'installation.
Le branchement doit disposer d'une prise de terre adéquate et répondant aux normes actuelles.

Downloaded from www.vandenborre.be

ATTENTION : LE CHAUFFE-VAISSELLE DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Si le câble d'alimentation flexible du chauffe-vaisselle a besoin d'être changé, l'opération doit être réalisée par un employé du service après-vente car des outils particuliers sont nécessaires.

Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages provoqués par des personnes, des animaux ou des objets lorsque les instructions d'installation ne sont pas respectées.

2 PRECAUTIONS PENDANT L'UTILISATION

Attention ! Avant de brancher l'appareil, comparez-en les données (tension et fréquen-ce) indiquées sur la plaque des caractéristiques avec celles de votre réseau électrique. Elles doivent correspondre, pour éviter tout problème. En cas de doute, appelez un électricien.

Attention ! Si la prise de l'appareil doit être changée, l'installation et le branchement doivent être effectués par un technicien. Adressez-vous à un électricien attitré qui respecte les normes de sécurité. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'une erreur de montage ou de branchement.

Attention ! La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est relié à la terre. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'un manque ou d'un défaut du système de protection de l'installation (choc électrique par exemple).

Attention ! Ne mettez l'appareil en marche qu'une fois celui-ci dûment encastré, car c'est la seule façon d'interdire l'accès aux composants électriques.

Attention ! N'ouvrez jamais la structure de l'appareil. D'éventuels contacts avec les pièces conductrices ou modifications des composants électriques ou mécaniques peuvent constituer un danger pour la sécurité de l'utilisateur et perturber le bon fonctionnement de l'appareil.

Attention ! Les réparations et entretiens, tout particulièrement sur les pièces sous tension, ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés par le fabricant. Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité pour d'éventuels dommages, causés aux personnes, aux animaux ou aux biens, qui découlent de réparations ou entretiens effectués par des personnes non autorisées.

Attention ! Les réparations au cours de la période de garantie ne doivent être exécutées que par des techniciens agréés par le fabricant. Dans le cas contraire, tout dommage provenant de ces réparations est exclu de la garantie.

Attention ! L'appareil doit être débranché du réseau électrique quand sont effectués les travaux d'installation et de réparation. Pour que l'appareil soit débranché, vous devez constater l'une des conditions suivantes :

- Les fusibles/disjoncteur du tableau électrique sont débranchés.
- L'appareil est débranché de la prise murale, ce qui doit être fait en tirant sur la prise de l'appareil et non sur le câble électrique.

Précautions à prendre pendant l'utilisation

- Votre appareil est aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inadéquate peut constituer un danger pour l'utilisateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Avant la première utilisation, lisez avec attention les instructions d'utilisation. Vous vous protégez et évitez ainsi tout problème.
- Le chauffe-vaisselle est exclusivement destiné à un usage domestique!
- Toute autre utilisation est inadmissible, potentiellement dangereuse, et dégage le fabricant de toute responsabilité pour tout dommage qui en découlerait.
- Selon la température et le temps de fonctionnement sélectionnés, la température à l'intérieur de l'appareil peut monter jusqu'à 80 ºC. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger les mains quand vous retirez la vaisselle de l'intérieur du chauffe-vaisselle.
- Faites particulièrement attention aux enfants. Ne les laissez pas s'approcher de l'appareil. S'il est mis en marche par inadvertance, il chauffera et peut provoquer des brûlures graves.
- Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil hors de la présence d'un adulte que s'ils ont reçu des instructions leur permettant de le faire en toute sécurité et d'identifier les dangers dus à une mauvaise utilisation.
- Le tiroir peut supporter un poids maximum de 25 kg. Prenez garde de ne pas le surcharger, cela endommagerait les rails télescopiques.
- Les récipients et objets synthétiques ou qui prennent facilement feu ne doivent pas être rangés dans le chauffe-vaisselle. Si l'appareil est mis en marche, ils peuvent fondre ou brûler. Danger d'incendie.
- N'utilisez pas votre appareil comme chauffage de maison. Les hautes températures peuvent mettre le feu à des objets facilement inflammables situés près de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur. La vapeur peut atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit. La pression de la vapeur peut aussi endommager durablement la surface de l'appareil et ses composants.
- Quand vous cessez définitivement d'utiliser l'appareil, à la fin de sa vie utile, débranchez-le du réseau et éliminez le câble électrique pour éviter le danger que les enfants s'en servent pour s'amuser.
- Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.

⚠ **Attention** : certains éléments peuvent êtres chauds pendant et brûlants après l'utilisation. Tenir les enfants à l'égard.

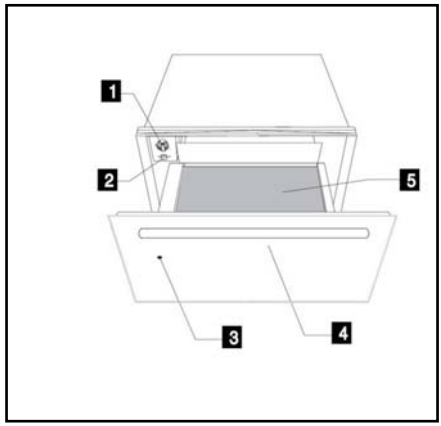
Downloaded from www.v

3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

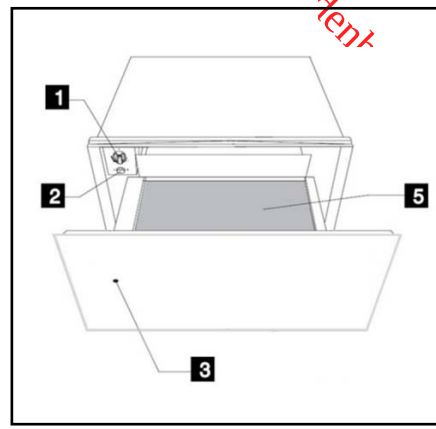
3.1 Composants principaux

1 Sélecteur de fonction
2 Bouton marche/arrêt (voyant lumineux)
3 Voyant du contrôle
4 Poignée
5 Revêtement antidérapant
6 Grille de tiroir-réchaud

KD91403E / KD92903E / KD92923E



KD91404E



*Grille de tiroir-réchaud est uniquement disponible avec le modèle KD92903E

3.2 Principe de fonctionnement

Votre appareil est équipé d'un système de circulation d'air chaud. Un ventilateur distribue la chaleur, générée par une résistance électrique, dans tout l'intérieur de l'appareil.
Le thermostat permet de définir et de contrôler la température souhaitée pour la vaisselle.

La circulation de l'air chaud fait que la vaisselle est chauffée rapidement et uniformément.
La résistance ainsi que le ventilateur sont protégés par une grille métallique.
La base du tiroir est équipée d'un revêtement antidérapant pour empêcher la vaisselle de glisser quand vous ouvrez ou fermez le tiroir.

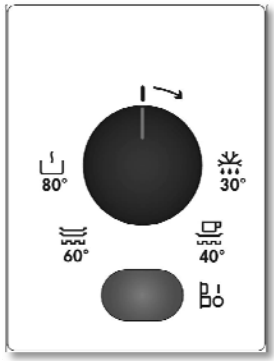
Downloaded from www.vandenborre.be

4 UTILISATION

4.1 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez en laver l'intérieur et l'extérieur en suivant les indications sur le nettoyage figurant au chapitre «Nettoyage et entretien». Ensuite, chauffez le chauffe-vaisselle pendant au moins 2 heures en tournant le sélecteur de température sur la position maximum (consultez le chapitre « Sélectionner la température »). Veillez à aérer correctement la cuisine. Les pièces de l'appareil sont protégées par un produit spécial qui peut éventuellement, lors de la première mise en marche, dégager une odeur et un peu de fumée qui disparaissent très vite. Ni l'une ni l'autre ne constituent une anomalie de fonctionnement de l'appareil.

4.2 Tableau de commandes



Le tableau de commandes comporte un sélecteur de fonction et un bouton marche/arrêt. Le tableau de commandes n'est visible que lorsque le tiroir est ouvert.

4.3 Principe d'utilisation

Pour utiliser le chauffe-vaisselle, procédez de la façon suivante :

- Placez la vaisselle dans le tiroir.
- Sélectionnez la fonction en tournant le thermostat sur la position désirée.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur dont le voyant s'allume.
- Fermez le tiroir.

Prenez garde que le tiroir peut se rouvrir si vous le fermez trop fort. Avant de retirer la vaisselle chaude, vous devez éteindre le chauffe-vaisselle en appuyant de nouveau sur l'interrupteur.

4.4 Sélectionner la fonction

Vous pouvez sélectionner des températures entre 30 et 80 ºC en tournant le thermostat.

Ne forcez pas le bouton du thermostat, ni vers la gauche de la position « 0 » ni vers la droite de la position maximum, car cela pourrait le détériorer.

Dès que la température sélectionnée est atteinte, le chauffage s'éteint. Il se rallume automatiquement si la température redescend.

Les températures sont indiquées en ºC et par des symboles. Ils correspondent à la température optimisée pour un groupe de vaisselle.

Downlo

Symbole	°C	Fonction
	30°C	Dégivrage
	40°C- 50°C	Levage de la pâte Chauffage de tasses/verres
	60°C- 70°C	Chauffage de vaisselle
	80°C	Chauffage d'aliments Cuission d'aliments

4.5 Temps de chauffage

Le temps de chauffage dépend de plusieurs facteurs :

- Matériel et épaisseur de la vaisselle ;
- Quantité de charge ;
- Disposition de la vaisselle ;
- Température sélectionnée.

Il est dès lors impossible d'indiquer des temps de chauffage rigoureusement exacts.

La pratique vous aidera à sélectionner les temps appropriés à votre vaisselle.

Les temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif pour le thermostat en position

et pour obtenir un chauffage uniforme de la vaisselle :

Charge	Temps (min)
Vaiselle pour 6 personnes	30 – 35
Vaiselle pour 12 personnes	40 – 45

Attention:
Chauffer le plat pendant 15 minutes afin de vous assurer que la température nécessaire soit atteinte.

4.6 Cuission à basse température 80°C (seulement pour le modèle KD92903E)

Cuisson à basse température : ce mode de cuisson convient particulièrement bien à la viande qui a besoin de cuir pendant un certain temps à de faibles températures.

La durée de cuisson est définie en fonction du poids de la viande. Utiliser des plats en verre, en porcelaine ou en céramique.

4.7 Préparation :

- Chauffer l'appareil avec les plats à 80°C pendant une dizaine de minutes.
- Faire cuire la viande dans une poêle avec un peu de matière grasse et disposer ensuite sur le plat préchauffé avant de la mettre dans le tiroir chauffant. La température définie est toujours de 80°C.

Downloa

4.8 Tableau : Cuisson à basse température (références)

Utilisation	Poids	Préparation sur le plan de cuisson	Temps de cuisson
Boeuf			
Bleu	1kg	2 minutes sur chaque côté	1 heure
Saignant	10kg	3 minutes sur chaque côté	1 heure et 15 minutes
À point	1kg	3 minutes sur chaque côté	1 heure et 45 minutes
Bien cuit	1kg	3 minutes sur chaque côté	2 heure et 15 minutes à 2 heures et 30 minutes
Rosbif	1kg	3 minutes sur chaque côté	3 heures saignant 4 heures et demi heures rosé
Veau			
Filet	1kg	2 minutes sur chaque côté	1 heure et 45 minutes à 2 heures
Carré	1kg	3 minutes sur chaque côté.	2 heures à 2 heures et 30 minutes
Gigot	1kg	3 minutes sur chaque côté.	2 heures à 2 heures et 30 minutes
Epaule	1kg	3 minutes sur chaque côté.	2 heures et 30 minutes
Porc			
Filet	500-600 g	2 minutes sur chaque côté	1 heure et 30 minutes
Carré de porc	600 - 1000g	10 à 15 minutes tout autour	2 à 3 heures
Agneau			
Gigot	2kg	4 minutes sur chaque côté.	3 à 4 heures
Steak	2kg	2 minutes sur chaque côté	45 minutes à 1 heure
Filet	400g	2 minutes sur chaque côté	1 heure à 1 heure et 15 minutes

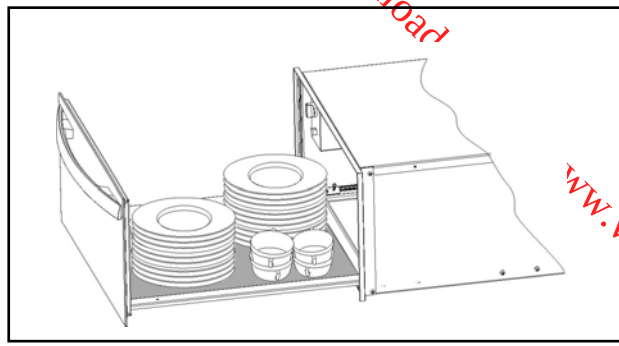
Si vous voulez garder au chaud la viande cuite, merci de régler sur 60°C. Nous vous conseillons de ne pas garder au chaud votre plat plus d'une heure.

5 CAPACITÉ DE CHARGE

5.1 La capacité de charge dépend des dimensions des articles de vaisselle:

KD 91403 E / KD 91404 E	KD 92903E / KD 92923 E
Service de 6 personnes	Service de 12 personnes
6 assiettes de 24 cm	12 assiettes de 24 cm
6 bols de 10 cm	12 bols de 10 cm
1 plat de 19 cm	1 plat de 19 cm
1 plat de 17 cm	1 plat de 17 cm
1 plat de 32 cm	2 plats de 32 cm
ou	ou
20 plats de 28 cm	40 plats de 28 cm
ou	ou
80 tasses à café	160 tasses à café
ou	ou
40 tasses à thé	80 tasses à thé
ou	ou
…	…

Download
www.vandenborre.be



6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

⚠ **Attention** ! Le nettoyage doit être effectué quand le chauffe-vaisselle est débranché de l'alimentation électrique.

Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du chauffe-vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent provoquer des rayures. N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Partie avant de l'appareil et tableau de commandes
Il suffit de nettoyer le chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de lavage. Essuyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.
Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en acier inoxydable peuvent être nettoyés avec des produits spéciaux pour ce type de surface. Ces produits évitent que les surfaces ne se resalissent rapidement. Appliquez une fine couche de produit sur toute la surface avec un chiffon doux.
Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en aluminium peuvent être nettoyés avec un produit léger pour les vitres et un chiffon doux qui ne laisse pas de fibres. Nettoyez dans le sens horizontal sans appuyer car l'aluminium est un métal mou qui se raye ou se coupe facilement.
Intérieur du chauffe-vaisselle
Nettoyez régulièrement l'intérieur du chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau de lavage. Nettoyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec. Évitez de faire entrer de l'eau dans les orifices par où circule l'air. Attendez que votre chauffe-vaisselle soit bien sec avant de le réutiliser.
Revêtement antidérapant
Vous pouvez retirer le revêtement antidérapant pour nettoyer plus facilement le tiroir. Le revêtement peut être lavé à la main avec de l'eau chaude et quelques gouttes de produit vaisselle. Séchez-le bien pour finir. Vous ne devez remettre en place le revêtement antidérapant que lorsque le tiroir est bien sec.

Downloaded from www.vandenborre.be

7 QUE FAIRE EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT?

ATTENTION! Seuls des techniciens spécialisés sont à même d'effectuer les réparations, de quelque type que ce soit. Toute réparation effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est dangereuse.
Avant d'appeler l'assistance technique, vérifiez les cas suivants :

- **La vaisselle ne chauffe pas suffisamment? Vérifiez les points suivants :**
  - L'appareil est bien branché et en marche.
  - Vous avez sélectionné la température adéquate.
  - Les orifices par où circule l'air sont obstrués par de la vaisselle.
  - La vaisselle a chauffé pendant un temps suffisant?
- **Le temps de chauffage dépend de divers facteurs, en particulier :**
  - Matière et épaisseur de la vaisselle.
  - Quantité de vaisselle.
  - Rangement et disposition de la vaisselle.
- **La vaisselle ne chauffe pas?** Vérifiez les points suivants :
  - Le ventilateur fonctionne (il fait du bruit). C'est peut-être alors la résistance qui
  - est en panne ; si le ventilateur ne fait pas de bruit, c'est lui qui doit être en panne.
  - Les plombs ont sauté ou le tableau électrique a disjoncté.
- **La vaisselle est trop chaude?**
  - Le sélecteur de température ne marche pas correctement.
- **L'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas?**
  - Le pilote de l'interrupteur a fondu.

8 PROTECTION DE L'ENVIRONEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.
Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Downloaded from www.vandenborre.be

INHOUD

INSTALLATIE-INSTRUCTIES 13
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 14
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT 16
FUNCTIE 17
LAADCAPACITEIT 20
REINIGING EN ONDERHOUD 20
WAT TE DOEN BIJ STORINGEN? 21
MILIEUOVERWEGINGEN 22
INSTALLATIE 23

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com

Registreer uw product voor een betere service:
www.aeg.com/productregistration

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

⚠ Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie.

Wijzigingen voorbehouden.

Downloaded from www.vandenborre.be

1 INSTALLATIE-INSTRUCTIES

1.1 Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.
Open de lade en verwijder alle accessoires en verpakkingsmateriaal.

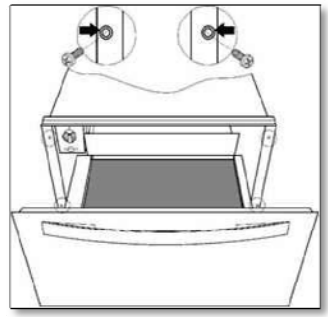
⚠ **Opgelet!** De voorkant van de servieswarmer kan bedekt zijn met een beschermende folie. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Controleer of de servieswarmer niet beschadigd is. Controleer of de lade van de servieswarmer vlot open- en dichtgaat. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

⚠ **Opgelet:** na de installatie van de sevieswarmer moet de stekker bereikbaar blijven.
De servieswarmer kan alleen worden ingebouwd in combinatie met de door de fabrikant aangeduide apparaten. Als hij in combinatie met andere apparaten wordt gemonteerd, vervalt de garantie, aangezien het niet mogelijk is een correcte werking van het apparaat te garanderen.

1.2 Installatie

Om de servieswarmer in combinatie met een ander apparaat in te bouwen is er een vast schap nodig, dat het gewicht van beide apparaten kan dragen.
Het apparaat dat met de servieswarmer wordt geïnstalleerd dient rechtstreeks op de servieswarmer te worden geplaatst, waarbij er geen tussenschap nodig is.
Om het apparaat te installeren dat samen met de servieswarmer wordt ingebouwd, volg de instructies in de respectieve gebruiksaanwijzing en installatie-instructies.
De afmetingen die van belang zijn bij de installatie staan in mm **aangeduid op de figuren op de laatste bladzijden.**
Ga als volgt te werk:

1. Plaats de servieswarmer op het schap en schuif hem naar binnen zodat hij goed gecentreerd de voorkant van de kast raakt.
2. Controleer of de ommanteling van de servieswarmer goed genivelleerd is en stevig op het schap staat.
3. Open de lade en bevestig de servieswarmer aan de zijkanten van de kast met behulp van de twee bijgeleverde schroeven.



1.3 Elektrische aansluiting

De elektrische installatie moet worden uitgevoerd door een elektricien die bevoegd is op grond van de heersende regelgeving.
Voordat u de servieswarmer aansluit op de netstroom, controleert u of de voltage en de frequentie overeenkomen met hetgeen op het typeplaatje vermeld staat dat zich in het verwarmingsblok aan de binnenkant bevindt.
De elektrische aansluiting komt tot stand via een meerpolige schakelaar die de maximale intensiteit kan verdragen en die een minimale ruimte van 3mm tussen de contacten heeft, waardoor de stroom in noodgevallen of bij het schoonmaken van de servieswarmer wordt afgesloten. Als voor de elektrische aansluiting een stekker wordt gebruikt, moet die na de installatie toegankelijk zijn.
De aansluiting moet zijn voorzien van een correcte aarding, in

Downloaded from www.vandenborre.be

overeenstemming met de geldende normen.

WAARSCHUWING: DE SERVIESWARMER MOET GEAARD ZIJN.

Mocht de flexibele toevoerkabel die aan de servieswarmer bevestigd is, moeten worden vervangen, dan moet dat door een officiële After Sales Service gebeuren, omdat er speciaal gereedschap voor nodig is.

De fabrikant en detailhandelaren aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor enige schade die wordt toegebracht aan mensen, dieren of eigendommen, indien deze installatie-instructies niet worden opgevolgd.

2 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Opgelet! Controleer voor u het apparaat aansluit of de gegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje overeenkomen met de stroomspanning van uw installatie. Indien dit niet het geval is, zouden er zich storingen kunnen voordoen. Neem bij twijfel contact op met een elektricien.

Opgelet! Als de stekker is verwijderd van het elektrische snoer, dient het apparaat door een technicus te worden geïnstalleerd en aangesloten. Neem contact op met een erkend elektricien die de bestaande veiligheidsnormen in acht neemt. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor schade opgelopen door een onjuiste montage of aansluiting.

Opgelet! De elektrische veiligheid van het apparaat wordt slechts gegarandeerd als het geaard is. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor schade opgelopen door een gebrekkig beveiligingssysteem van de installatie of het ontbreken ervan (bijv. elektrische schokken).

Opgelet! Gebruik het apparaat pas nadat het is ingebouwd. Slechts op deze manier wordt gewaarborgd dat u geen elektrische onderdelen kan bereiken.

Opgelet! Open nooit de ommanteling van het apparaat. Eventueel aanrakingen met geleidende onderdelen of wijzigingen aan elektrische of mechanische onderdelen kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker en een correcte werking van het apparaat verhinderen.

Opgelet! Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd. De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade veroorzaakt door reparaties en onderhoud door niet bevoegde personen.

Opgelet! Alle reparaties tijdens de garantietijd mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd. Als dit niet het geval is valt de schade door die reparatie niet onder de garantie.

Opgelet! Het apparaat moet bij installatie en reparatie van het elektriciteitsnet worden afgesloten. Om het apparaat af te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat:
De zekeringen/stroomonderbrekers op het schakelbord zijn uitgeschakeld.
De stekker uit het stopcontact is. Trek om de stekker uit het stopcontact te halen niet aan het snoer maar aan de stekker zelf.

Voorzorgen tijdens het gebruik

- Dit apparaat voldoet aan de van kracht zijnde veiligheidsnormen. Onjuist gebruik kan de gebruiker in gevaar brengen.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen vóór de eerste ingebruikname. Op deze manier voorkomt u gevaar en storingen.
- De servieswarmer is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!
- De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor storingen door onachtzaam of onjuist gebruik van het apparaat.
- Afhankelijk van de ingestelde temperatuur en tijd, kan de binnenkant van het apparaat temperaturen van 80 ºC bereiken. Bescherm uw handen door ovenwanten of pannenlappen te gebruiken als u het servies uit de servieswarmer haalt.
- Wees extra voorzichtig met kinderen en laat hen niet in de buurt van het apparaat spelen. Als de lade onverhoeds wordt aangezet, warmt dit op en kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Kinderen mogen de oven alleen zonder toezicht van een volwassene gebruiken indien zij op de hoogte zijn gebracht van de gebruiksaanwijzingen zodat zij het apparaat veilig kunnen gebruiken en zich bewust zijn van de gevaren in geval van onjuist gebruik.
- Leun of zit niet op de lade. Dit beschadigt de telescoopgeleiders. De lade kan een maximaal gewicht van 25 kg dragen.
- Bewaar geen synthetische of licht ontvlambare voorwerpen in de servieswarmer, aangezien deze zouden kunnen smelten of vlam vatten bij het aanzetten. Brandgevaar.
- Gebruik het apparaat niet als verwarming. De hoge temperaturen kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het apparaat doen vlam vatten.
- Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers. De stoom kan elektrische onderdelen raken en kortsluiting veroorzaken. De druk van de stoom kan op lange termijn ook schade veroorzaken aan het oppervlak van het apparaat en aan de onderdelen.
- Als u het apparaat op het einde van zijn levensduur niet meer gebruikt, sluit hem van het elektriciteitsnet af en maak het snoer onbruikbaar zodat het geen gevaar meer oplevert bij eventuele kinderspelletjes.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke eigenschappen; of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij worden begeleid bij het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies hebben gekregen over het gebruik.
- Waarschuwing: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd jonge kinderen op afstand.
- Let op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Opgelet!** Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen.

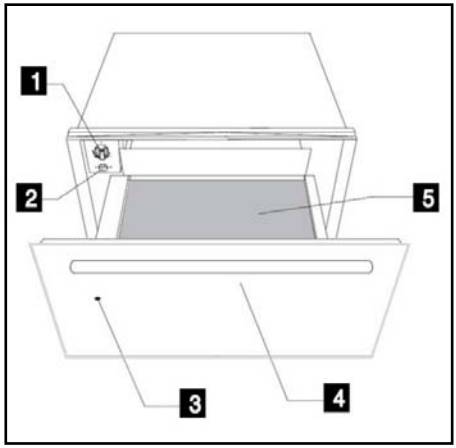
Downloaded from www.va

3 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

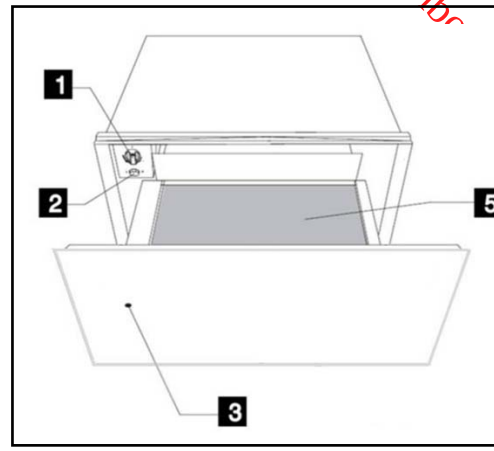
3.1 Belangrijkste onderdelen

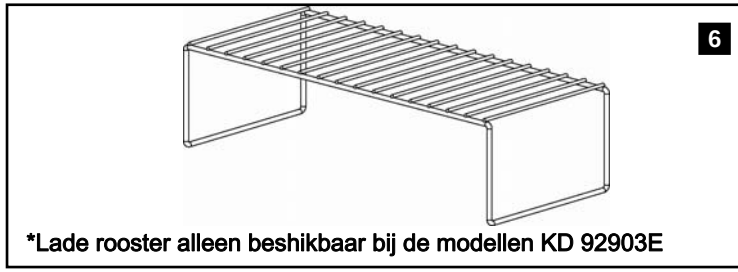
1 Functiekeuzeknop
2 Aan/uit-schakelaar(verlicht)
3 Kontrolllampe
4 Handgreep
5 Antislipbodem
6 Lade rooster

KD91403E / KD92903E



KD91403E / KD91404E





*Lade rooster alleen beshikbaar bij de modellen KD 92903E

3.2 Werkingsprincipe

Dit apparaat is met een heteluchtsysteem uitgerust. Een ventilator verdeelt de door een elektrische weerstand voortgebrachte warmte in het apparaat.
Met de thermostaat kan u de gewenste temperatuur voor het serviesgoed instellen en controleren.
Het serviesgoed warmt dankzij de heteluchtcirculatie snel en gelijkmatig op.
Zowel de weerstand als de ventilator worden door een metalen rooster beschermd.
De lade is met een antislipbodem uitgerust, die het serviesgoed bij het openen en sluiten op zijn plaats houdt.

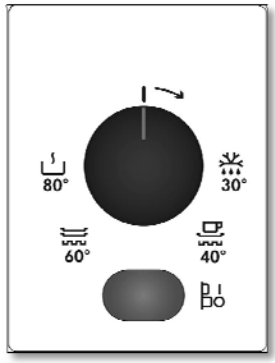
Downloaded from www.vandenborre.be

4 FUNCTIE

4.1 Vóór de eerste ingebruikname

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnen- en buitenkant van de servieswarmer volgens de aanwijzingen onder “Reiniging en onderhoud”.
Warm vervolgens de servieswarmer gedurende ten minste 2 uur op. Draai hiervoor de temperatuurknop op de hoogste stand (raadpleeg het hoofdstuk “Temperatuur instellen”). Voorzie een goede verluchting in de keuken. De gele onderdelen zijn met een speciaal product beschermd. Daardoor zal er bij de eerste opwarming geur vrijkomen. Zowel de geur als het eventueel ontstaan van rook verdwijnen na korte tijd en wijzen niet op een onjuiste aansluiting of storing van het apparaat.

4.2 Bedieningspaneel



Het bedieningspaneel heeft een functieknop en een aan/uit-schakelaar. Het bedieningspaneel is alleen zichtbaar wanneer de lade open is.

Hoe de servieswarmer te gebruiken

4.3 Ga om de servieswarmer

Te gebruiken als volgt te werk:

- Plaats het serviesgoed in de lade.
- Selecteer de gewenste functie door de thermostaatknop naar de gewenste stand te draaien.
- Zet het apparaat aan door de schakelaar in te drukken, die vervolgens oplicht.
- Sluit de lade.

Let erop dat de lade kan opengaan als hij met te veel kracht wordt gesloten. Schakel alvorens het hete serviesgoed te verwijderen de servieswarmer uit door nogmaals de schakelaar in te drukken.

4.4 Functie selecteren

Door aan de thermostaat te draaien kan u een temperatuur tussen 30 en 80 °C instellen.
Forceer de thermostaatknop niet naar links van de stand “0” of naar rechts van de hoogste stand, aangezien dat schade zou kunnen veroorzaken.
Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat de verwarming uit. Als de temperatuur onder de ingestelde temperatuur daalt, springt de verwarming weer aan.
Op de temperatuurschaal staan geen absolute waarden in ºC vermeld maar symbolen, die overeenstemmen met de optimale temperatuur voor een bepaald type serviesgoed:

Downloa

Symbool	°C	Functie
	30°C	Ontdooien
	40°C- 50°C	Deeg laten rijzen Kopjes / glazen verwarmen
	60°C- 70°C	Serviesgoed verwarmen
	80°C	Voedsel verwarmen Voedsel opwarmen

4.5 Opwarmtijden

Diverse factoren kunnen de opwarmtijd beïnvloeden:

- Materiaal en dikte van het serviesgoed ;
- Hoeveelheid ingeladen serviesgoed ;
- Hoe het serviesgoed werd opgestapeld ;
- Ingestelde temperatuur.

Hierdoor is het niet mogelijk precieze gegevens te verschaffen over de opwarmtijd.

Bij wijze van voorbeeld worden hier de volgende tijden opgegeven voor de thermostaat in de stand , om een gelijkmatige opwarming van het serviesgoed te verkrijgen:

Ingeladen	Tijd (min)
Serviesgoed voor 6 personen	30 – 35
Serviesgoed voor 12 personen	40 – 45

4.6 Aanbevelingen voor de functie ‘Voedsel warmhouden’ en ‘Voedsel opwarmen’:

Verwarm het apparaat voor gedurende 15 minuten om ervoor te zorgen dat de binnenkant op de vereiste temperatuur is.

4.7 Bereiden bij lage temperatuur van 80 °C

Met de lage temperatuurinstelling kan vlees langzaam worden bereid aan een lage temperatuur gedurende een langere bereidingstijd. De bereidingstijd hangt af van de grootte van het stuk vlees. Gebruik glazen, porseleinen of keramieken schalen.

4.8 Voorbereiding:

- Warm het apparaat met de schalen gedurende 10 minuten op 80 °C voor.
- Braad het vlees aan in een pan met wat boter of olie en leg het op de voorverwarmde schotels in het apparaat. Laat de temperatuur op 80 °C staan.

Downloade vandenborre.be

4.9 Tabel: Bereiden bij lage temperatuur (richtwaarden)

Toepassing	Hoeveelheid	Zacht aanbraden op het formuis	Bereidingsduur
Rundvlees			
Rauw	1 kg	rondomrond, elke kant 2 min.	1 uur
Halfrauw	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	1 uur en 15 min.
Medium	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	1 uur en 45 min.
Doorbakken	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2 uur en 15 min. tot 2,5 uur
Rundergebraad in één stuk	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	3 uur rauw 4,5 uur medium
Kalfsvlees			
Filet, hele	1 kg	rondomrond, elke kant 2 min.	1 uur en 45 min. tot 2 uur
Lende, in één stuk	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2 tot 2,5 uur
Gebraad	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2 tot 2,5 uur
Schoudergebraad	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2,5 uur
Varkensvlees			
Filet, hele	500 tot 600 g	rondomrond, elke kant 2 min.	1,5 uur
Lende	600 tot 1000 g	rondomrond 10 tot 15 min.	2 tot 3 uur
Lamsvlees			
Bout met lende	2 kg	rondomrond, elke kant 4 min.	3 tot 4 uur
Lendesteak	2 kg	rondomrond, elke kant 2 min.	45 min. tot 1 uur
Filet	400 g	rondomrond, elke kant 2 min.	1 uur tot 1 uur en 15 min.

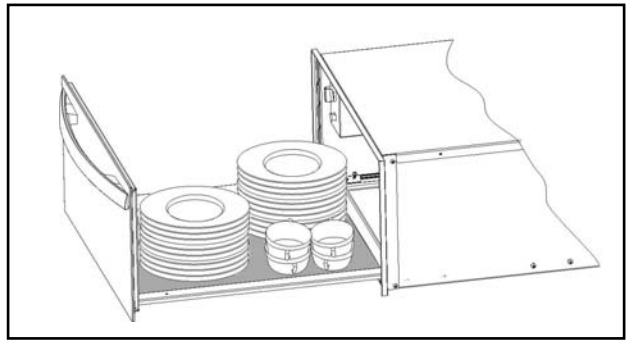
Als u het bereide vlees warm wilt houden, stel dan in op 60 °C. Wij adviseren u de warmhoudfunctie niet langer dan een uur te gebruiken.

Downloaded from ww

5 LAADCAPACITEIT

5.1 De laadcapaciteit hangt af van de grootte van het serviesgoed:

KD 91403 E / KD 91404 E	KD 92903E / KD 92923 E
Serviesgoed voor 6 personen	Serviesgoed voor 12 personen
6 x 24cm eetborden	12 x 24cm eetborden
6 x 10cm soepkommen	12 x 10cm soepkommen
1 x 19cm opdienschaal	1 x 19cm opdienschaal
1 x 17cm opdienschaal	1 x 17cm opdienschaal
1 x 32cm vleesschalen	2 x 32cm vleesschalen
of	of
20 borden van ∅ 28 cm	40 borden van ∅ 28 cm
of	of
80 espressokopjes	160 espressokopjes
of	of
40 theekopjes	80 theekopjes
of	of
…	…



6 REINIGING EN ONDERHOUD

6.1 Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de servieswarmer van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de servieswarmer uit.

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken. Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Voorkant van het apparaat en bedieningspaneel

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is,

Downloaded from www.vandenborre.be

kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de servieswarmer daarna droog met een droge doek.
Voor de servieswarmers met een roestvrij stalen voorkant kunnen speciale producten worden gebruikt voor de behandeling van roestvrij stalen oppervlakken. Deze producten voorkomen dat de oppervlakken weer snel vuil raken. Breng met een zachte doek een dunne laag van het product op het oppervlak aan.
Voor de servieswarmers met een aluminium voorkant kan u wat glasreiniger gebruiken met een zachte doek die geen draden loslaat. Maak horizontaal schoon zonder druk uit te oefenen op het oppervlak, aangezien aluminium erg gevoelig is voor krassen en beschadiging.

Binnenkant van de servieswarmer
Maak de binnenkant van de servieswarmer regelmatig schoon met een vochtige doek. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen.
Wrijf de oppervlakken daarna droog met een droge doek. Vermijd dat er water in de ventilatieopeningen komt. Gebruik de servieswarmer pas weer als hij volledig is opgedroogd.
Antislipbodem U kan de antislipbodem verwijderen om de lade gemakkelijker schoon te maken. De antislipbodem kan met de hand worden gewassen in warm water met enkele druppels afwasmiddel. Droog op het einde goed af. Plaats de antislipbodem pas weer op zijn plaats als de lade volledig is opgedroogd.

7 WAT TE DOEN BIJ STORINGEN?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn.
Controleer alvorens contact op te nemen met de technische dienst de volgende punten:

- **Het serviesgoed warmt niet goed op? Controleer:**
  - Of het apparaat aan staat.
  - Of u de juiste temperatuur hebt ingesteld.
  - Of de ventilatieopeningen door het serviesgoed bedekt worden.
  - Of het serviesgoed lang genoeg heeft opgewarmd.
- **De opwarmtijd hangt van verschillende factoren af, zoals bijvoorbeeld:**
  - Materiaal en dikte van het serviesgoed.
  - Hoeveelheid serviesgoed.
  - Hoe het serviesgoed werd opgestapeld.
- **Het serviesgoed warmt niet op? Controleer of:**
  - U het geluid van de ventilator hoort.
  - Als de ventilator werkt, dan betekent dat dat de weerstand waarschijnlijk defect is; als de ventilator niet werkt, betekent dat dat de ventilator waarschijnlijk defect is. De zekeringen/stroomonderbrekers op het schakelbord zijn gesmolten/gesprongen.
- **Het serviesgoed warmt te veel op?**
  - De temperatuurknop is defect.
- **De aan/uit-schakelaar licht niet op?**
  - Het indicatielampje is gesprongen.

8 MILIEUOVERWEGINGEN

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.
Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.

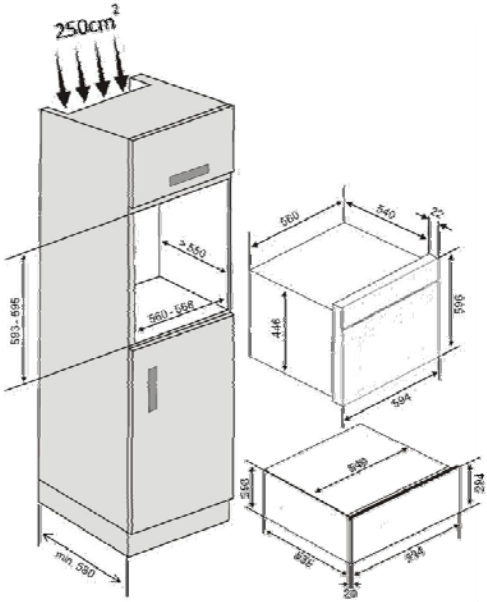
Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Downloaded from www.vandenborre.be

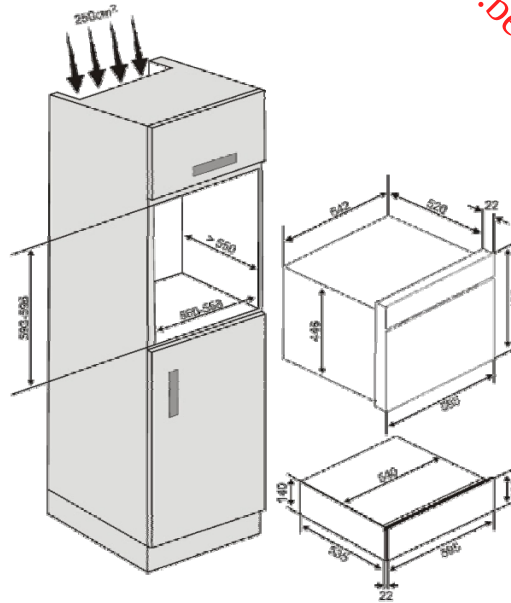
Downloaded from www.vanden'horre.be

L'INSTALLATION / INSTALLATIE

KD 92903 E / KD 92923 E



KD 91403 E / KD 91404 E



FR

ATTENTION! Si la porte du four ouverte interfère avec le bord du tiroir, vous devez appliquer des entretoises pour atteindre une hauteur maximale de 5 mm.

NL

Opgelet! Als de deur van de oven bij het openen in aanraking komt met het ladeframe, is het noodzakelijk om afstandhouders met een maximale totale hoogte van 5 mm.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.aeg.com/shop

Downloaded from www.vandenborre.be

CE

Cód: 943307-d

AEG

perfekt in form und funktion